

*Коваленко Олександр Вікторович,
кандидат педагогічних наук,
доцент кафедри образотворчого мистецтва,
музикознавства та культурології,
Сумський державний педагогічний
університет імені А. С. Макаренка*

ГАСТРО-ФЕСТ «СЛОБОЖАНСЬКІ СМАКИ»: ОСОБЛИВОСТІ ПРОВЕДЕННЯ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ФЕСТИВАЛЮ

Фестивальний рух в Україні протягом останніх років почав активно розвиватися. У кожному регіоні нашої країни можна знайти подібний захід. Це підтверджують статистичні дані Міністерства культури та інформаційної політики України.

Протягом 2019-2020 р.р. в Україні пройшло понад 300 культурно-мистецьких заходів, міжнародними з них були 128, всеукраїнськими – 115 фестивалів. Окремо можна виділити географію фестивалів, що в основному пов'язана зі збереженням етнокультурної мозаїчності етносів України та за територією розміщення базується в межах окремих етнографічних регіонів, адміністративно-політичних одиниць [2].

При аналізі показників можна сказати, що в Одеській (25), Чернігівській областях (19), а також у місті Києві (12) було проведено найбільшу кількість міжнародних фестивалів. Закарпатська, Кіровоградська та Луганська області не були представлені серед областей де проводилися фестивалі. Серед лідерів у проведенні всеукраїнських фестивалів була Дніпропетровська (30) та Чернігівська (16) області [2].

Крім міжнародних та всеукраїнських кожна область проводить значну кількість регіональних фестивалів. Що є значущими саме для даної території,

чи присвячені певній події. Підґрунтям для цього є збережені етнічні та релігійні традиції регіонів країни.

Серед великого різноманіття фестивалів, що проходять по всіх куточках України, одними з найкращих та найліпше відвідуваних вважаються гастрономічні фестивалі. Гастрономічний фестиваль – це наймасовіша подія, яка входить в комплекс заходів кулінарної спрямованості, до яких відносяться: дегустація, продаж, викладення та огляд напоїв, кулінарних страв. Гастрономічний фестиваль забезпечує процес комунікації виробника зі споживачем за допомогою розважальної, дегустаційної та конкурсної програми. Насамперед, даний вид фестивалю являється культурним заходом, що відрізняється активною участю гостей та створює унікальні враження для них [1].

Різнманітність гастрономічних фестивалів, які проводяться на території нашої держави, зумовлена великою кількістю кулінарних традицій та самобутньої культури кожного регіону України. Українська кухня є одною з найбагатших та найцікавіших світових кухонь і має велику популярність далеко за межами країни.

Сумська область довгий час знаходилася у списку областей у яких не були представлені гастрономічні фестивалі. Однак маючи перспективи для їх розвитку, наприклад, зростання кількості закладів ресторанного господарства у місті, вирішено було започаткувати власний фестиваль. Ідея заходу виникла у процесі проведення круглого столу у Сумській обласній державній адміністрації під час обговорення теми слобожанської кухні. Вона походила від присутніх на зустрічі представників влади, історії культури та готельно-ресторанного бізнесу.

Індустрія харчування досить добре розвинена у місті, на даний час ми маємо приблизно 200 закладів громадського харчування. Кожен з яких може похвалитися прекрасною атмосферою, різноманітними стравами кухонь різних народів світу та гарним сервісом.

Головною метою проведення гастрофестивалю «Слобожанські смаки» стала потреба у створенні туристичного бренду міста. Засобами для її реалізації стали локальні кулінарні традиції. Вибір смачної візитівки Сумщини, тобто страви, яка буде візитною карткою регіону і буде приваблювати туристів має важливе значення для туристичної промоції.

Основним акцентом у проведенні заходу стала популяризація місцевої слобожанської кухні та знаходження стародавніх рецептів національних страв. Ресторани-учасники фестивалю сприяли їхньому відтворенню та, за допомогою дегустації, збагаченню знань про національну гастрономію відвідувачів заходу [4].

Для найліпшого приготування рецептів автентичних страв на поміч закладам, що брали участь у фестивалі прийшли етнографи. Саме за їхньої допомоги учасники склали своє меню.

Джерелами для знаходження рецептів стала, насамперед, творчість класиків української літератури. Основним взірцем для кулінарів стала неперевершена «Енеїда», яку по праву можна вважати національною кулінарною енциклопедією, та її автор Іван Котляревський. Чудове наукове опрацювання цієї книги подарувало нам безліч цікавих рецептів страв, приправ та напоїв. Таких як: бараболя-маківниця і баба-шарпанина, шпундра, лемішка із салом і конопляним насінням, путря, софорок, лизень, шулики, саламаха, зубці, крохналь та безліч інших. Треба зазначити, що кожна страва супроводжувалася у книзі відповідним рецептом.

Також чимало відповідних кулінарних рецептів можна знайти у книгах Миколи Гоголя, Івана Нечуя-Левицького, Григорія Квітки-Основ'яненка, а також гумориста Степана Руданського.

Перший фестиваль «Слобожанські смаки» був проведений у місті Суми на початку 2019 року, а саме на Різдвяні свята та тривав з 7 по 14 січня. Відкриття заходу відбулося 7 січня на стадіоні «Ювілейний». На початку 2020 року у місті відбувся другий гастрофест «Слобожанські смаки», що був проведений з 7 по 26 січня. Відкриття заходу відбулося 7 січня на Покровській

площі м. Суми. У програмі обох фестивалів – традиційний вертеп від колядників із різних міст України, українські автентичні гурти, різдвяні конкурси та розваги, гастро-ярмарок, гарячі напої, цікаві сувеніри, конкурси та розіграші приємних призів. Особливістю другого фестивалю стала тематика, а саме страви приготовані з додаванням конопель.

Кожен ресторан-учасник гастрономічного фестивалю протягом терміну проведення заходу пропонував у своєму закладі спеціально розроблене меню слобожанської кухні, яке обов'язково мало містити не менше 5 страв. В цілому за час фестивалю можна було спробувати близько 100 різноманітних страв. В основному це були страви з м'яса, тому що Слобожанщина завжди славилася своїми м'ясними стравами (наприклад, домашньою ковбасою) і, звичайно ж, риби, адже м. Суми стоїть на трьох річках [3].

При проведенні першого фестивалю у ньому взяли участь 10 закладів харчування, а у наступному році до фестивалю приєдналося ще 3 заклади, загалом було 13 учасників.

Протягом фестивалю відвідувачі закладів-учасників могли скуштувати найрізноманітніші автентичні страви Слобожанщини, приготовані у кращих традиціях та взяти участь у різноманітних конкурсах, а також проголосувати за найкращу страву.

Для того щоб отримати призи від партнерів фестивалю необхідно було взяти участь у заході, сфотографувати страву-учасницю та викласти її у соціальні мережі Facebook чи Instagram з хештегом #сумигастрофест або #sumygastrofest.

Окрім народного вибору на фестивалі була присутня експертна комісія, що куштувала страви, оцінювала їх та по закінченню заходу обирала найкращих його учасників.

Отже, підсумовуючи все вищезазначене, можна зробити висновок про те, що проведення гастрономічного фестивалю «Слобожанські смаки» у м. Суми є досить вагомим досягненням у культурному розвитку міста. Але масовості та масштабності даний фестиваль так і не досягнув з багатьох причин. В своїх

дослідженнях ми запропонували організаторам фестивалю ввести деякі зміни у проведення гастрофесту «Слобожанські смаки», а саме: рекламне просування фестивалю до його початку та під час проведення, якісна розробка елементів бренду, особливо сайту, проведення розважальних заходів різної спрямованості. Також під час гастрономічного фестивалю ми вважаємо доцільним проведення гастрономічних майстер-класів, що допоможуть підвищити рівень проведення заходу та привернути додаткових відвідувачів. Гастрономічні екскурсії та квести є ще одним фактором для кращої реалізації можливостей фестивалю. Нами також запропоновані зміни у церемонію закриття фестивального заходу та анкета для відвідувачів, що допоможе покращити наступні проведення заходу.

Маємо надію, що наступний фестиваль «Слобожанські смаки» пройде у м. Суми на більш високому рівні та більш масштабніше з урахуванням наших рекомендацій та інших думок експертів.

Список використаних джерел:

1. Зубенко Д. В. Розвиток фестивального руху в сучасній Україні. Вісник НТУУ «КПІ». Політологія. Соціологія. Право. 2011. № 4 (12). С. 110–114.
2. Міністерство культури та інформаційної політики України. URL: <https://mkip.gov.ua/> (дата звернення: 26.01.2021).
3. Місто Суми запрошує на перший різдвяний гастрофест «Слобожанські смаки». URL: <http://rama.com.ua/misto-sumi-zaproshuye-na-pershiy-rizdvyaniy-gastrofest-slobozhanski-smaki/#ad-image-0> (дата звернення: 25.01.2021)
4. Слобожанські смаки Суми. URL: <https://www.facebook.com/sumygastrofest> (дата звернення: 25.01.2021).